

Giovedì 26 maggio in **Fondazione Feltrinelli** a partire dalle ore 11:00 si celebra il **World Aperitivo Day**, irrinunciabile rituale dell'italianità. Un'occasione rivolta a consumatori e attori del mondo della somministrazione e legata ai valori fondanti del **Manifesto dell'Aperitivo**: un vero decalogo pensato e sottoscritto insieme alle Istituzioni e incentrato sull'importanza degli abbinamenti tra Beverage e Food e della scelta di ingredienti Made in Italy.

Tanti protagonisti imprenditoriali e istituzionali nella stessa giornata hanno discusso della situazione del mercato beverage. E tanti luoghi della città hanno aderito con proposte ad hoc.

I rappresentanti delle Istituzioni e delle organizzazioni di rappresentanza* che hanno sostenuto l'iniziativa – realizzata con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale (MAECI) e dell'ICE-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane – e che hanno partecipato alla stesura del Manifesto dell'Aperitivo – tra cui il Sottosegretario al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali Gian Marco Centinaio; Riccardo Ricci Curbastro, Presidente di Federdoc; Francesco Ferreri, Membro della Giunta Confederale di Coldiretti; Aldo Maria Cursano, Vice Presidente Vicario di FIPE; Federico Gordini, Presidente di MWW Group; il Componente della Giunta di Confagricoltura Marco Caprai; il Presidente del Consorzio del Vermouth di Torino, Roberto Bava; l'AD di Slow Food, Daniele Buttignol; la Exhibition Manager SANA – BolognaFiere, Claudia Castello – si sono ritrovati, insieme ai Main Sponsor del Progetto, Carrefour e Candy – nelle persone di Christophe Rabatel, CEO di Carrefour Italia e di Gianpiero Morbello, Head of Brand & IOT Haier Europe – e agli chef Ambassador Andrea Berton, Daniel Canzian e Viviana Varese – per presentare al pubblico i 10 principi fondanti dell'Aperitivo, ponendo le basi per un vero e proprio festival dedicato che, nel maggio del 2023, renderà Milano il centro di un progetto internazionale che, nel corso dell'anno, farà tappa anche nei principali mercati mondiali dell'export, dagli USA alla Germania, dall'UK alla Cina, coinvolgendo i più rinomati partner del settore agroalimentare e del beverage in collaborazione con i migliori chef, mixologist e sommelier italiani e internazionali.



World Aperitivo Day si è svolto a Milano presso la Fondazione Feltrinelli. Tra le aziende presenti, S'ana e Coldiretti.



Il logo ufficiale di World Aperitivo Day è disegnato dall'illustratore milanese Francesco Poroli.

Ecco di seguito il testo integrale del Manifesto dell'Aperitivo:

L'Aperitivo è un rito originale della tradizione italiana che accosta a una bevanda un prodotto alimentare o una preparazione gastronomica ad essa abbinata;

L'Aperitivo si tiene in due momenti diversi della giornata, sia nella vita domestica, che nei luoghi di consumo: prima del pranzo e prima della cena, non divenendo un sostitutivo dei due pasti;

Per garantire lo spirito italiano di questo attimo di gusto, l'Aperitivo deve essere Made in Italy almeno al 50%, ovvero almeno la metà degli ingredienti utilizzati per l'abbinamento deve essere prodotta in Italia e l'origine italiana dei prodotti impiegati deve essere garantita attraverso una tracciabilità della filiera di produzione;

L'accostamento tra le bevande e i prodotti alimentari – che deve lasciare spazio alla creatività di chi lo realizza – deve valorizzare gli ingredienti e trasformare l'assaggio in esperienza, stimolando un'occasione di racconto dei prodotti italiani;

La qualità dell'Aperitivo non è misurata dalla quantità del beverage o del food somministrato, ma dalla qualità della proposta di abbinamento e dei singoli elementi che lo compongono, che diviene garanzia per il consumatore;

L'Aperitivo è l'occasione per accostare il mondo delle bevande, dei prodotti agroalimentari e della cucina italiana alle tradizioni del beverage, del food e delle cucine internazionali, privilegiando le best practice alimentari del mondo, tra cui la Dieta Mediterranea;

L'Aperitivo è un momento nel quale sperimentare scelte sostenibili, sia dal punto di vista degli strumenti e delle tecniche di somministrazione, che nell'uso di ingredienti stagionali e/o prodotti da aziende caratterizzate da un'attenzione alla sostenibilità produttiva, ambientale e sociale.

Un ruolo fondamentale nella diffusione e valorizzazione dell'Aperitivo è svolto dai luoghi e dai professionisti della somministrazione, che con il loro lavoro devono trasmettere i valori dell'accoglienza, della qualità, della tipicità e della creatività italiane;

L'Aperitivo offre una cornice conviviale per la contaminazione con altri campi della cultura, dalla musica al design, dall'arte alla moda;

L'Aperitivo è uno strumento di divulgazione dello stile di vita e del gusto italiano che permette di creare nuove opportunità di consumo per i prodotti di origine e produzione italiana nei mercati internazionali.

“Il 26 maggio 2022 dovrà essere ricordato come inizio di una nuova storia per il mondo dell'Aperitivo – ha spiegato Federico Gordini, presidente di MWW Group – Finalmente il sistema-Italia ha deciso di costruire un insieme di regole condivise che permetteranno a questo modo di consumare e vivere due momenti della giornata tipicamente italiano di essere esportato in tutti i mercati internazionali. L'Aperitivo è una delle più

grandi opportunità dei prossimi decenni per tutte le filiere dell'agro-alimentare italiano, un'opportunità che va gestita con un grande progetto di sistema che, attraverso l'attivazione di un grande piano di attività internazionali e di un insieme di azioni che uniscono la comunicazione agli eventi live in Italia, possa intercettare attraverso l'Aperitivo i nuovi bisogni dei consumatori italiani e internazionali”.

“Il manifesto sottoscritto oggi punta a valorizzare gli ingredienti del beverage e del food Made in Italy e il ricco patrimonio enogastronomico nazionale fatto di tanti prodotti unici e di qualità dei nostri territori. L'aperitivo – afferma il sottosegretario alle Politiche agricole alimentari e forestali, sen. Gian Marco Centinaio – è un momento di convivialità particolarmente apprezzato e che fa parte dello stile di vita italiano. Un rito che ci è mancato durante la pandemia e che ora può contribuire a creare nuove opportunità per far conoscere i prodotti di origine e produzione italiana ai consumatori, anche stranieri”.

La sottoscrizione del Manifesto dell'Aperitivo rappresenta il momento culminante del progetto ideato da MWW Group – il gruppo fondato da Federico Gordini che negli ultimi 12 anni ha realizzato alcuni dei più importanti e innovativi format dedicati alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico italiano, dalla Milano Food Week alla Milano Wine Week, da Bottiglie Aperte a Vivite – e concretizzatosi in un fitto programma scandito da momenti di incontro e tasting con creazioni realizzate da grandi chef e barman e abbinamenti studiati da sommelier e gastronomi.

A supportare l'iniziativa sono stati inoltre i Consorzi e gli Sponsor coinvolti nel progetto, tra i quali Parmigiano Reggiano, Prosecco DOC, Malfy, Lurisia, Kinley, Amaro-Camatti, Principe e Pastiglie Leone.

Il World Aperitivo Day non è solo una giornata da ricordare, ma un progetto a 360° che continuerà a vivere sui social con l'hashtag #WorldAperitivoDay e il tag @aperitivofestival, sulla pagina web www.aperitivofestival.com, ma soprattutto come marchio di garanzia per tutte quelle location che vorranno raccontare e servire l'aperitivo secondo le 10 regole del Manifesto dell'Aperitivo.